9月 4.18日 (木) わかめごはん 赤魚の幽庵焼き

バンバンジー みそ汁(しめじ・小松菜)





今日の主菜は赤魚の幽庵焼きです。幽庵焼きとは、ゆずやレモンなどの柑橘の果汁と醤油・みりん・酒で合わせた【幽庵地】というタレにつけてからじっくり焼いたものです。江戸時代の茶人「北村祐庵」さんが名付けたのが始まりとされています⊕ 亀井野保育園では、ゆずとレモンどちらのバージョンでも提供していますが、今回はレモンを使って作っています(*^-^*)

工机的一 628kcal 脂質 20,3g

タンパク質 26.1g 塩分 3.6g